ユーパ

EUPA

TSK-181RSP
ポンプ式エスプレッソコーヒーメーカー(家庭
PUMP ESPRESSO MAKER

CONTENTS

この度は弊社製品をお買い上げくださいまして誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書を最後までお読みのうえ、正しい使い方で末永くご愛用ください。お読みになった後は大切に保管して下さい。

別売部品		
品　名	商品番号	価　格
ステンレスフィルター（1杯用）	A0445	￥ 450ー
ステンレスフィルター（2杯用）	A0208	￥ 450ー
泡立てノズル	A0084	￥ 400ー
ホルダー	A0420	￥ 980ー
カフェポッド	A0705	￥ 600

※価格は全て税込となります

取扱説明書

保証書付き

1.　安全上のご注意

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

 警告　誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

 注意　誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び*物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

*物的損害とは、家屋・家財及び家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

絵表示の例

 ⃠記号は、「禁止」(しないでください) を示します。

 ●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警　告

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
●他の器具と併用すると、分岐コンセント部分が異常発熱して発火することがあります。

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
●感電・ショートの恐れがあります。

修理技術者以外は、絶対に分解したり、修理・改造をおこなわない。
●発火したり、異常作動してけがをすることがあります。

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない。
●感電・やけど・けがをする恐れがあります。

注　意

差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず差込プラグ部分をもって引き抜く。
●感電やショートして発火することがあります。

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない。
●電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

スチームパイプからの蒸気に触れたり、近づいたりしない。
●けがややけどをする恐れがあります。

交流100V以外の電源は使用しない。
●感電・火災の原因となります。

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
●けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。
●火災の原因となります。

使用中や使用直後はステンレスフィルター、水タンクふた、スチームパイプに手を触れない。
●高温ですのでやけどの原因となります。特に乳幼児にはさわらせないでください。

電源コードや差込プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
●感電・ショート・発火の原因になります。

差込プラグにピンやごみを付着させない。
●感電・ショート・発火の原因になます。

お　願　い

- 使用前は、電源コードと差込プラグを点検してください。電源コード・差込プラグが傷んだ状態ですと感電・火災の原因になります。
- 水タンク内に、熱湯、牛乳、酒、一度沸かしたコーヒーなど水以外のものは入れないでください。熱で水タンクが変形したり、つまったりして故障の原因になります。
- 電源は適性配線された100Vのコンセントからおとりください。。テーブルタップ(延長コード)などを使ってのタコ足配線はおやめください。
- タンクを空のまま長時間通電しないでください。故障の原因になります。
- 使用中は本体を動かさないでください。なお、使用直後は、ステンレスフィルター・ホルダーが熱くなっていますので注意してください。
- 水タンクに水を残したまま放置しないでください。水が腐敗して故障の原因になります。
- 熱湯がドリップしないなど異常が生じた場合には、お買い上げの販売店に修理をご用命ください。お客さまご自身で修理されたり手を加えたりすることは危険です。

2.　各部のなまえ

3.　仕　　様

定格	AC100V / 1000W	コードの長さ	1.4 m
水タンク容量	水量1200ml	温度ヒューズ	240℃
重量	（約）4.7kg	付　属　品	計量スプーン１本、 ステンレスフィルター2つ （1 杯用・2 杯用） ポッド対応フィルター１枚
大きさ	（約）幅21.2cm×奥行22.5cm×高さ29.5cm		

4.　ご使用方法

エスプレッソコーヒーの作り方

使い始める前に

始める本機をご使用になる時や、長時間付使わなかった場合は、本体内部を洗浄するため、水タンクに水をいれ、コーヒー粉を入れないで抽出する操作を2回以上行ってください。

美味しいエスプレッソコーヒーを入れるために

コーヒー豆(粉)

※新鮮の良いコーヒー豆(粉)をお使いください。ご家庭でコーヒー豆を挽く時は、抽出する量だけ挽いてください。挽いたまま保存すると、コーヒーの風味は叙々に損なわれます。

※コーヒー豆(粉)の長時間の保存はお勧めしません。1週間程度で使いきれる量を購入してください。もし、長期間保存したい時は、冷凍庫にいれて冷凍にいれて冷凍保存します。

冷凍保存したコーヒー豆(粉)をお使いになる時、室温に戻してからお使いくだいさい。長期間保存するときは、コーヒー豆のまま保存したほうが鮮度が保します。

※コーヒー豆(粉)は密閉容器に入れて、冷暗所で保存してください。コーヒー豆は他の食品等の臭いを吸収しやすいので、冷蔵庫での保存はおやめください。

使用するコーヒー豆(粉)

※焙煎の場合一必ずフレンチローストかイタリアンローストの深炒りをご使用ください。

※挽き方一『エスプレッソコーヒーメーカー用中挽き』とご指定ください。挽き方が細かすぎるとフィルターの目詰まりの原因になり、フィルターホルダーの周りからコーヒーがこぼれ出すおそれがあります。

※水は必ず冷たい水道水をお使いください。市販のミレラルウオーターや浄水機で濾過した水はご使用にならないでください。コーヒーメーカー内部に石灰分等がつまり、故障の原因になります。

準備

エスプレッソを抽出する前に、エスプレッソ用コーヒーカップ、フィルターホルダーを以下の手順であらかじめ温めて置くことをお勧めします。

1.電源プラグをコンセントに差し込みます。
2.水タンクに水をいれ、電源ボタンを押します。
3.空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、適量のコーヒー粉、またはポッドをフィルターに入れ、本体湯口に取り付けます。
4.エスプレッソ用コーヒーカップをフィルターホルダーの抽出口の下に置きます。
5.ＨＥＡＴＥＲランプ（オレンジ）が消えたら、つまみが「エスプレッソ」にして、水タンクの中の水を抽出します。
6.エスプレッソ用コーヒーカップが一杯になったら、つまみが「0」にして抽出を止めます。

1.水タンクに水を入れます。本体にセットします。

●水タンクの蓋を開け、お好みの量の水をいれてください。
●水タンクは最大約1.2Ｌの水が入ります。

⚠ 注　意

※水タンクに水以外（お湯、牛乳など）はいれないでください。変形や故障の原因となります。

※水タンクを確実にセットしないと、抽出るやスチームが機能しませので、ご注意ください。

※使用中/直後水タンクを取り出すと、本体中の圧力により管に溜まって水が逆流を起こしたり、急激に蒸気を出す恐れがあります。本体温度下がるまで、水タンクを取り出さないでください。やけどをする恐れがあります。

4.　ご使用方法

2.電源プラグをコンセントに差しこみ、電源スイッチをおします。

●電源ランプと加熱ランプが点灯します。

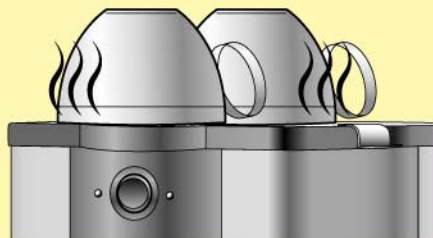
⚠ 注　意

※必ず抽出つまみが「O」の位置にあることを確認してください。

3.コーヒーカップを下に向けて、上蓋の保温板の上にかぶせて、カップを温める事が出来ます。

●スイッチを入れてから20分後にカップは約30℃になります。

⚠ 注　意

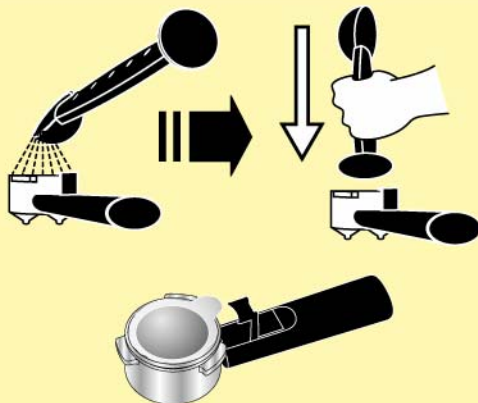
※カップのサイス、材質により、時間温度が異なることがあります。

4.フィルターホルダーに1杯、2杯、またはポッドフィルターをセットします。フィルター止めを倒してください。

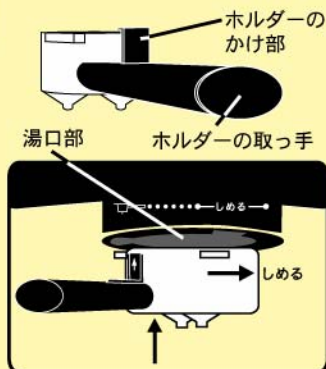
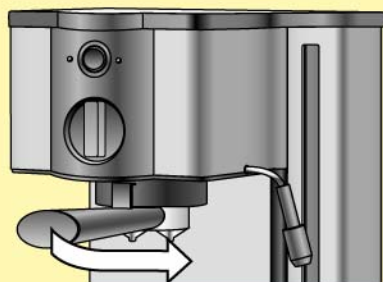
⚠ 注　意

※ポッドはポッドフィルターからは出さないようにセットしてください。水漏れの原因になります。
※四角型のコーヒーポッドご使用の際,4角部分を内側に折、折った部分を下にして、ポッド専用フィルターにセットしてください。
※コーヒーポッドは直径4.5cm以内をご使用ください。

5.付属の計量スプーンで適量のコーヒー粉、またはポッドをフィルターに入れます。

⚠ 注　意

※フィルター内のコーヒー粉を、付属のコーヒースプーンの底を使い、少し押して平にします。
※この機種は、エスプレッソ専用です。エスプレッソ専用のコーヒー粉をご使用ください。
※専用以外の粉を使用しますと、コーヒーの味が薄く抽出されてしまいます。

6.フィルターホルダーを本体湯口に取り付けます。フィルターホルダーの取っ手を左側にして湯口に水平に押し込みます。そのまま、取っ手を右に回し、しっかりと固定します。

⚠ 注　意
※コーヒー抽出時は強力な圧力が加わります。必ずホルダーの取っ手はきつく閉めてください。コーヒーがうまく抽出されなり、故障の原因になります。

7.温め置いたコーヒーコップを抽出口の下セットします。 (右図はコーヒー2杯分の場合)

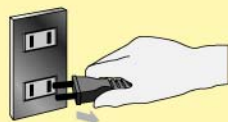
⚠ 注　意
※抽出口からコーヒーカップが外れて置かれていますとコーヒーがコーヒーカップに入らずこぼれるので注意ください。

8.加熱ランプ（オレンジ）が消えたら、操作ダイヤル「エスプレッソ」にします。

- ●コーヒーの抽出が始まります。
- ●一人分のエスプレッソ（約30-40ml）の抽出時間は、約20-30秒です。
- ●コーヒーカップ内のコーヒーの量を非常に注意し、お好みの量になりましたら、つまみ「0」にしコーヒーの抽出を止めます。

⚠ 注　意
※抽出中はポンプの音がしますが、故障ではありません。 ※抽出後はできるだけ早めにお飲みください。抽出されたエスプレッソが苦く濃く過ぎる時は、もう少し粗い挽き方のコーヒー粉を使う、粉の量を減らしてください。風味がなく薄いときは、もう少し細かい挽き方のコーヒー粉を使うか、粉の量をふやしてください。 ※通電開始後、本体の温度が高くなります、ご注意ください。 ※ポッドの種類によって風味に違いが出ます。

4.　ご使用方法

9.電源スイッチを切ります。
使用後差込プラグをコンセントから抜きます。

10.コーヒーかすを捨てます。フィルターホルダーの取っ手を左に回し、湯口からフィルターホルダーを上下逆にしてゴミ箱の上で軽くたたき、抽出済みのコーヒー粉をすてます。

スチームの作り方

スチームノズルを使って、牛乳を泡立てることができます。

1.(エスプレッソコーヒーの作り方)の手順で、コーヒーを作ります。

2.泡立ちがよい成分無調整のミルクを用意し、小型ミルクピッチャーの1/3程度までミルクを入れます。

※スチームでミルクの泡を立たせる為、水タンクの中には、水を残しておいて下さい。
水が少ないと、スチームが弱く泡がたちにくくなります。
※牛乳は"成分無調整"又は"種類別牛乳"の表示のあるものをご使用ください。(加工乳は泡立ちません)

3.ミルクピッチャーを着脱式泡立てノズルにセットします。

●ミルクピッチャーとは別にコップを用意し、エスプレッソ・スチーム抽出つまみを「　」に合わせ、コップの中にスチームを出します。完全なスチーム状態であることを確認したら、一度スチームを止めミルク入りのミルクピッチャーをセットします。

※スチームの使い始めは着脱式泡立てノズルの先端からお湯だけがでることがありますが故障ではありません。

※着脱式泡立てノズルの先端は、必ずミルクの中に沈めてください。ミルクの表面に着脱式泡立てノズルがでていますとミルクが飛び散ることがありますのでご注意ください。

※ご使用状況によっては,連続使用した場合,安全装置が作動し、停止することがあります。その時は、一度電源を切り、暫く経過した後、ご使用ください。

4.　ご使用方法

4.エスプレッソ・スチーム抽出つまみを「 」に合わせミルクを泡立てます。

●ミルクピッチャーをゆっくりと回すと、泡立ちがよくなります。
●泡立ちはじめたら、スチームに気を付けながら、ゆっくり着脱式泡立てノズルをミルクの表面まで引き上げます。これによってきめの細かい泡を立てることができます。ただし着脱式泡立てノズルの先端をミルクの表面から出さないようにしてください。

●細かい泡が立つようによく冷えた牛乳を用意してください。

5.スチームを止めます。

●ミルクが充分泡立ったらエスプレッソ・スチーム抽出つまみを「○」に合わせてスチームをとめてください。

6.適量のミルクを注ぎ、ミルク泡をコーヒーにのせカプチーノのできあがりです。

泡立てのコツ

※牛乳は冷たいうちでないとうまく泡立ちしません。
※牛乳が沸騰してしまうと大きく粗く泡立ちになるので、冷たい牛乳でもう一度試してください。
※スチームを止めるタイミングは、容器の表面に触れてみて、『熱い』と感じるぐらいの時です。
※低脂肪牛乳をお使いになると簡単に泡立ちます。
※泡立って用の容器は、熱の伝わりにくいステンレス製または陶器のものが最適です。.

5.　お手入れの仕方

初めに、必ず差込プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

水洗いできる部分

ステンレスフィルター、着脱式水タンク、スプーン、取り外し式トレイ、取り外し式水受け皿

※食器洗浄機、食器乾燥機等のご使用はおやめください。
●水ですすぎ洗いしてください。
●みがき粉やたわしなどを使用しますと、表面にキズがついたり、割れやすくなりますのでおやめください。
●ステンレスフィルターは、コーヒーの油分が付着し、めづまりすることがあります。このときは、中性洗剤を使用した水、またはぬるま湯で柔らかいスポンジを使用して軽く洗い、洗剤が残らないようによくすすぎ洗いをしてください。

水受け皿の外し方

①トレイを外します。
②水受け皿を矢印の方向に引き出します。

③フロートの付いた部品を外します。

⚠注　意

ご使用前にフロートの付いた部品を必ず取り付けてください。

5.　お手入れの仕方

水洗いできない部分

本体、スチームパイプ、湯口

- ●スチームパイプ、湯口の汚れは、水をよくしぼった清潔な布でふき取ってください。
- ●本体の汚れは、洗剤を浸した布を固くしぼってふき、洗剤が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ●本体は絶対に水をかけたり、水につけたりしないでください。感電や故障の原因になります。

スチームパイプのお手入れの仕方

- ●スチームパイプに付着したミルクを取り除くために必ず始めにある程度スチームを出してください。
- ●次にスチームパイプ先端部の穴を針などを使ってお手入れしてください。
- ●ミルクを泡立てた後スチームパイプの内部をそのままにしておきますと、スチームパイプの先端がつまりますので定期的にクリーニングをしてください。

※シンナー、ベンジン、ベンゾール、みがき粉、たわしなどを使用しますと変形、変質、表面にキズがついたりしますのでおやめください。

6.　修理を依頼される前に

症状	確認事項
●通電しない時は、	・先ず差込プラグがコンセントに差し込んであるか、ご確認ください。 ・連続使用時間が長い場合、一度電源を切ってしばらくしてからご使用ください。
●コーヒーがでない時は、	・水タンクに水を入れ忘れていないか、ご確認ください。 ・水タンクがしっかり装着されているか、ご確認ください。 ・ホルダーがしっかり装着されているか、ご確認ください。 ・加熱ランプは消えていますか？点灯している間は抽出できる温度まで達していません。
●スチームがでない時は、	・スチームパイプがつまってないか、ご確認ください。 ・エスプレッソ抽出・スチームつまみが「　」の位置にしているか、ご確認ください。 ・水タンクに水を入れ忘れていないか、ご確認ください。 ・加熱ランプは消えていますか？点灯している間はスチームが出る温度まで達していません。
●ミルク泡が立ちにくい時は、	・はじめに出てくるお湯を別カップに移してからご使用ください。 ・カップを1ヶ所に固定せずゆっくりと回しながらご使用ください。
●コーヒーの味が薄い	・エスプレッソ専用のコーヒー粉をご使用ください。（極細挽き）

7.　アフターサービスについて

1. 保証書は必ず「お買い上げ年月日」と「販売店名」等所定事項の記入及び記載内容をご確認のうえ、お買い上げの販売店からお受け取りください。記載内容をよくお読みになり大切に保管してください。
2. 保証期間は、お買い上げ日から1年間です。保証期間中に修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店まで保証書を添えて商品をご持参ください。保証書の内容に従って修理いたします。
3. 保証期間経過後の修理についても、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって、機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
4. この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後５年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
5. 製品に異常がある場合には、お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。
6. アフターサービスについてご不明な点は、お買い上げの販売店、または当社ご相談窓口にお問い合わせください。

燦坤（サンクン）日本電器株式会社　〒110-0016 東京都台東区台東1丁目24番1号

お客様専用ダイヤル **03-3837-1235**

受付時間：月～金曜日　9時～12時／13時～16時（土、日曜、祝日はお休み）

http://www.tsannkuen.jp